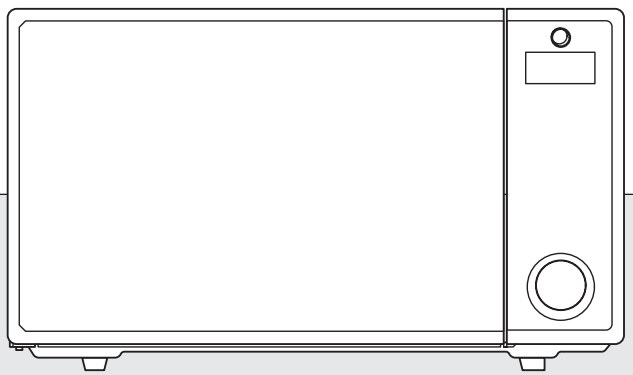
DAEWOO ELECTRONICS

HORNO DE MICROONDAS

KOR-142HW / KOR-142HTMR / KOR-142HR

MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y RECETARIO



Antes de utilizar su horno de microondas, favor de leer este manual de instrucciones.

NOM - NYCE MR

PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE MICROONDAS.

(a) No intente operar el horno con la puerta abierta, ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas. Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y el gabinete tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.

(c) No opere el horno en caso de estar dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, asi mismo que las bisagras y los ganchos del seguro de la puerta no estén rotos, retorcidos o flojos. Si así fuese, acuda al centro de servicio autorizado.

(d) El horno deberá repararse únicamente por el personal de servicio técnico capacitado.

TABLA DE CONTENIDO

• INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 2
• DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (SOLO EEUU) 3
• INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA 3
• INSTALACIÓN 4
• ¿QUE ES LA FUNCIÓN , Zer-On Zero Consumo de Energía? 5
• ESPECIFICACIONES 6
• DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS 7
• DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS (continuación) 8
• PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN 9
• FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL 10
CAMBIANDO DE ENCENDIDO A APAGADO EL HORNO (ON & OFF) 10
MODO ALARMA 11
DESCONGELADO POR PESO 12
DESCONGELADO POR PESO (continuación) 13
COMIENZO RÁPIDO 13
COCINADO EN UNA ETAPA 14
COCINADO EN DOS ETAPAS 14
COCINADO EN DOS ETAPAS (continuación) 15
COCINADO UN TOQUE - CHEF MEXICANO 16
RECETAS INSTRUCTIVO 17
AUTO COCCIÓN 20
DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN OPERACIÓN 21
AJUSTAR EL MODO Zer-On Zero Consumo de Energía 21
• MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO MICROONDAS 22
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO 23
• LIMPIEZA Y CUIDADO 23
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS 24
• INSTRUCCIONES DE COCCIÓN 25
• CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO 26
• ARCO ELÉCTRICO ("CHISPAS") 26
• PRINCIPIO DE LAS MICROONDAS 27
• ¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS? 27
• TABLAS DE CONVERSIÓN 27
• TÉCNICAS DE COCCIÓN 28
• GUÍA DE DESCONGELADO 29
• TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO 30
• TABLA DE VEGETALES 32
• RECETAS 33

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 1 15. 4. 27. 오후 3:09

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en: "PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS" señalado en la pág. 1.
3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, lea las "INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA", encontradas en la pág. 3.
4. Instale o coloque este equipo de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos y contenedores sellados por ejemplo: frascos de vidrio cerrados pueden estallar y no deben de ser calentados en este horno.
6. Utilice este equipo sólo para el propósito por el cual fue diseñado, especificado en este manual. No use químicos corrosivos en este equipo. Este tipo de hornos ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como en cualquier equipo se necesita la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por niños.
8. No opere el equipo si el cable de alimentación o la clavija están dañadas, si no trabaja adecuadamente o si ha sufrido una caida.
9. Este equipo debe ser revisado, ajustado o reparado sólo por personal del servicio técnico autorizado. Contacte al servicio técnico autorizado mas cercano para reparaciones y ajuste.
10. No bloquee o cubra las salidas de ventilación del equipo.
11. No almacene este equipo en el exterior. No use el equipo cerca del agua - por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sotano húmedo, cerca de una piscina o de algun lugar semejante.
12. No sumerja el cable de alimentación o la clavija, en agua.
13. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de una mesa.
15. En los dos casos:
    a) Cuando limpie la superficie o la puerta del equipo que hace contacto al cerrar la puerta, use solamente jabon suave, sin abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave.
    b) Cuando las instrucciónes de limpieza esten por separdo.
    Vea las instrucciones de limpieza incluidas.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
    a) No recaliente la comida. Ponga especial atención en el equipo, al usar papel, plastico u otro material combustible en el interior para facilitar el cocinado.
    b) Retire las ataduras de alambre de las bolsas de introducirlas en el horno.
    c) Si el material dentro del horno se comienza a encender, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o retire la alimentación desde el panel de fusibles.
    d) No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no este en uso.
17. Líquidos como agua, cafe o té, son capaces de ser calentados hasta punto de hervir sin aparentarlo, esto debido a la tensión del líquido.
    El burbujeo es visible cuando el contenedor es retirado del horno de microndas.
    ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY MUY CALIENTES CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
    Para reducir el riesgo de daño a una persona:
    a) No sobrecaliente el líquido.
    b) Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
    c) No utilice directamente contenedores con cuellos estrechos.
    d) Después de calentar, mantenga el contenedor en reposo dentro del microondas por un instante antes de retirarlo del horno.
    e) Utilice extremo cuidado inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
18. No use el horno de microondas para calentar químicos corrosivos (sulfatos o cloratos).
    El vapor de los químicos pueden entrar en contacto con los seguros y resortes de seguridad, dañandolos de forma permanente.
19. Mantenga la cubierta del horno limpia todo el tiempo. Limpie el interior del horno con un paño suave y limpio después de cada uso. Si deja grasa en cualquier parte de la cavidad podría sobrecalentarse, humear o causar fuego cuando use de nuevo el horno.
20. Nunca caliente aceites o grasa para freir, usted no controla la temperatura y hacer esto puede causar un sobrecalentamiento o fuego.
21. No opere el horno si el plato de cristal no esta en su lugar. Asegúrese que este colocado correctamente.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USUARIO

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 2 15. 4. 27. 오후 3:09

DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (SOLO EE.UU.)

ADVERTENCIA:
Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, por lo que si no es instalado y utilizado apropiadamente, conforme a las instrucciones del fabricante, podría causar interferencia en la recepción de la radio y television.
Este producto ha sido clasificado y probado; encontrándose que satisface los términos para un equipo ISM, según la sección 18 del reglamento FCC, que está planteada para ofrecer protección apropiada contra aquella interferencia en instalaciones residenciales.
No obstante, no se garantiza que la interferencia no llegue a ocurrir en alguna instalación en particular.
Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede suceder al momento de encender o apagar el equipo, entonces será preciso que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante alguna de las siguientes indicaciones:

- Reoriente la antena de recepción de radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del equipo receptor.
- Conecte el horno de microondas en una toma de corriente diferente, de forma que el horno de microondas y el receptor se alimenten de distintos circuitos eléctricos.

EL FABRICANTE no es responsable por cualquier interferencia de radio o TV causada por una MODIFICACION NO AUTORIZADA al horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA:
La conexión inapropiada a tierra puede ser un factor de riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:
(1) Si es necesario utilizar una extensión de corriente, entonces use únicamente extensiones de tres cables, con clavija polarizada con contacto a tierra, y que a su vez el contacto de la extension se ajuste a la clavija del equipo. La capacidad electrica de la extensión debe de ser cuando menos de la misma que la del cable del horno.
(2) No use una extensión de corriente si el cable suministrado es muy corto, solicite a un electricista que instale un contacto cerca del equipo.

ADVERTENCIA:
No corte o remueva la tercera pata en la clávija del cable de alimentación por ninguna circunstancia.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 3 15. 4. 27. 오후 3:09

INSTALACIÓN

1. Examine el horno después de abrirlo.
Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.

2. Superficie regular y estable.
Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.

3. Ventilación.
No obstruya las rejillas de ventilación. Si estas son bloqueadas durante la operación, el horno se puede calentar excesivamente y eventualmente tener alguna falla.
Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 7 cm de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.

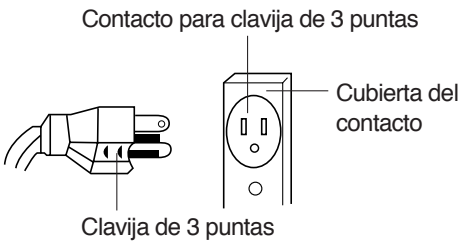
4. Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.
Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden presentarse si el horno está colocado cerca de la TV, radio, antena, etc.,
Mantenga alejado el horno de microondas de estos equipos lo más que se pueda.

5. Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.
No coloque el equipo en lugares calurosos y húmedos, para prevenir el riesgo de incendio o de sufrir una descarga eléctrica. Asimismo no lo instale cerca de la tarja.

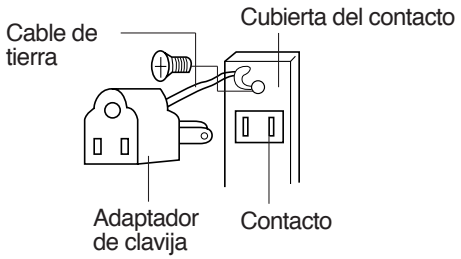
6. Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.
Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 127V~ 60 Hz (depende del modelo) y con contacto polarizado con conexión a tierra. Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él. Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.
Si se utiliza un cable largo o una extensión, entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno.
El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores. El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.

7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 10 cm.

Cuando use clavija de 3 puntas



Cuando utilice un adaptador de clavija, asegúrese de que el contacto esté debidamente conectado a tierra.



"EL REGLAMENTO ELECTRICO CANADIENSE NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE TIERRA"

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 4 15. 4. 27. 오후 3:09

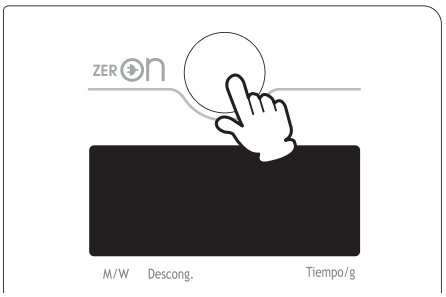
¿Que es la función Zer-On "Zero Consumo de energía?

• La energía de espera, es la energía eléctrica consumida por componentes electrónicos del equipo cuando no esta en operación (modo de espera) pero conectado a la toma eléctrica.

•La función Zer-On "Zero Consumo de Energía", reduce el consumo de energía eléctrica en modo de espera.

• Este horno puede ahorrar energía estando en modo de espera, mediante la función Zer-On.
Encienda su horno de microondas, presione por unos segundos el botón “Zer-On” hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. Si su horno no es utilizado por 10 minutos entrará en modo de ahorro Zero Consumo de Energía automáticamente ó mantenga presionado el botón Parar/Borrar hasta que la pantalla se apague para cambiar al modo de ahorro.
Presione por unos segundo el botón Zer-On nuevamente hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep, usted puede utilizar su horno.

• Si usted inserta la clavija a la toma eléctrica, el horno estará en modo de ahorro Zer-On.
La pantalla no mostrará nada.
Para cancelar el modo de ahorro Zer-On, mantenga presionado el botón Zer-On hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep.
El horno se apaga automáticamente después de 10 minutos sino es utilizado.
(La pantalla no mostrará nada).

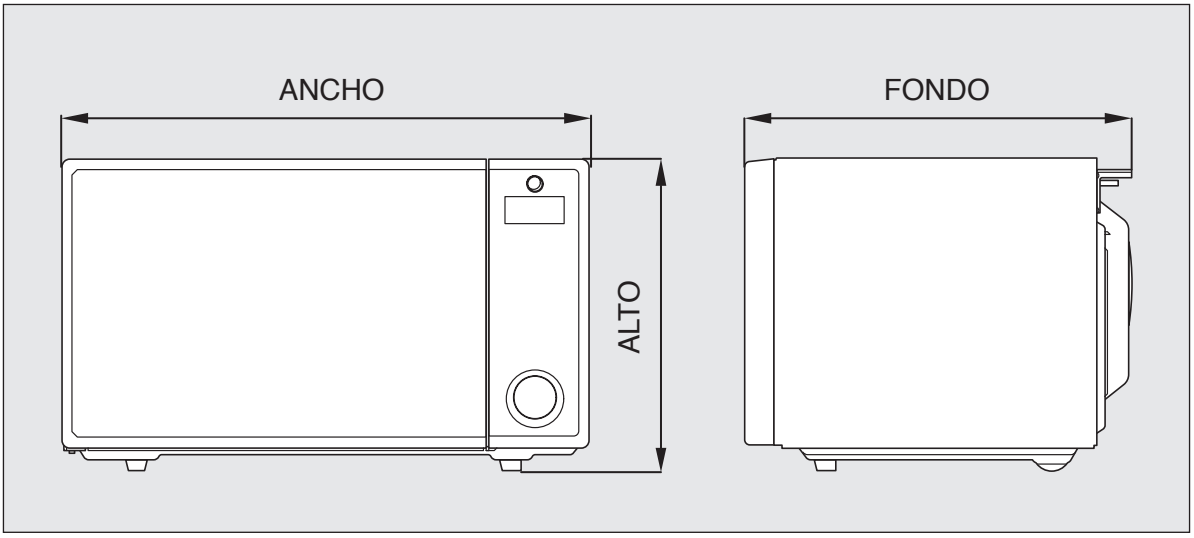


DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 5 15. 4. 27. 오후 3:09

ESPECIFICACIONES

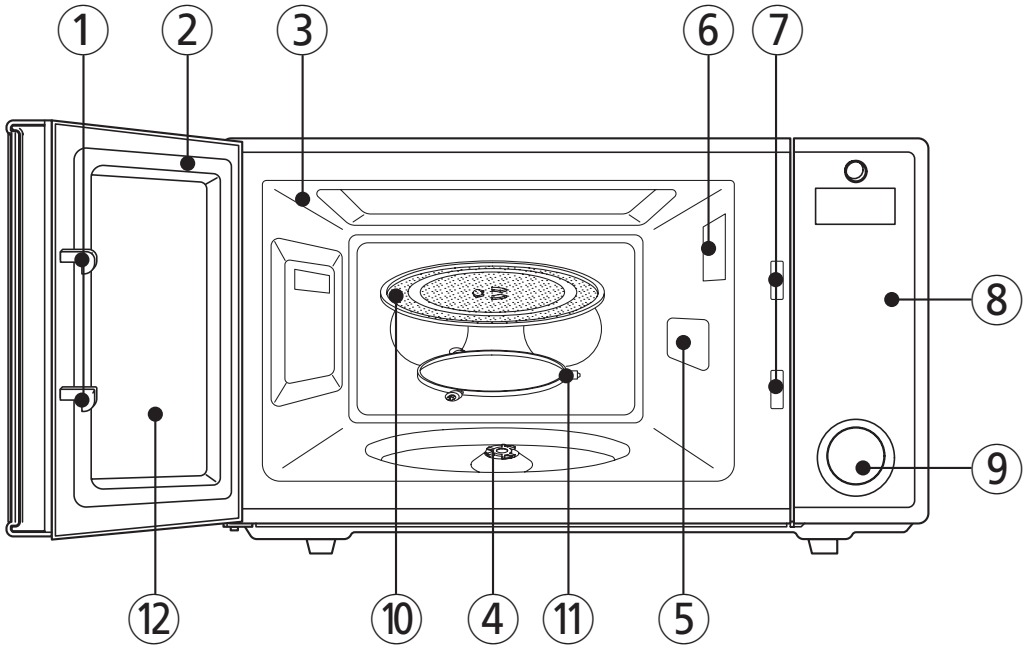
Alimentación		127V~ 60Hz
MICROONDAS	Consumo de potencia	1400 W
	Potencia de salida	1000 W
	Frecuencia	2,450MHz
Dimenciones exteriores (ANCHO x ALFO x FONDO) aprox.		563 X 318 X 417 mm (22,2 X 12,5 X 16,4 in.)
Dimenciones de cavidad (ANCHO x ALFO x FONDO)		380 X 246 X 386 mm (15,0 X 9,7 X 15,2 in.)
Volumen de cavidad interior aprox.		1,4 pies cubicos (39,64 dm^3)
Peso Neto		15,8 kg aprox. (34.9 lbs)
Temporizador		59 min 99 seg
Niveles de potencia		10 niveles

** Especificaciones pueden cambiar sin previo aviso para mejoras del equipo.*



DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 6 15. 4. 27. 오후 3:09

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



① **Ganchos de puerta -** Cuando la puerta esta cerrada los ganchos se activan automáticamente. Si la puerta es abierta durante el cocinado, el magnetrón se detendra inmediatamente.

② **Sello de la puerta -** El sello se la puerta previene la fuga de las microondas del interior del horno.

③ **Cavidad del horno**

④ **Acoplador -** Se fija en el eje que está en el centro de la cavidad del horno.
Debe permanecer en el horno para cualquier cocinado.

⑤ **Cubierta protectora -** Protege la salida de las microondas del derrame de los alimentos al cocinarlos.

⑥ **Lampara del horno -** Se enciende automáticamente durante el funcionamiento del horno.

⑦ **Sistema de seguridad**

⑧ **Panel de control**

⑨ **Botón para abrir el horno -** Para abrir el horno presione este botón.

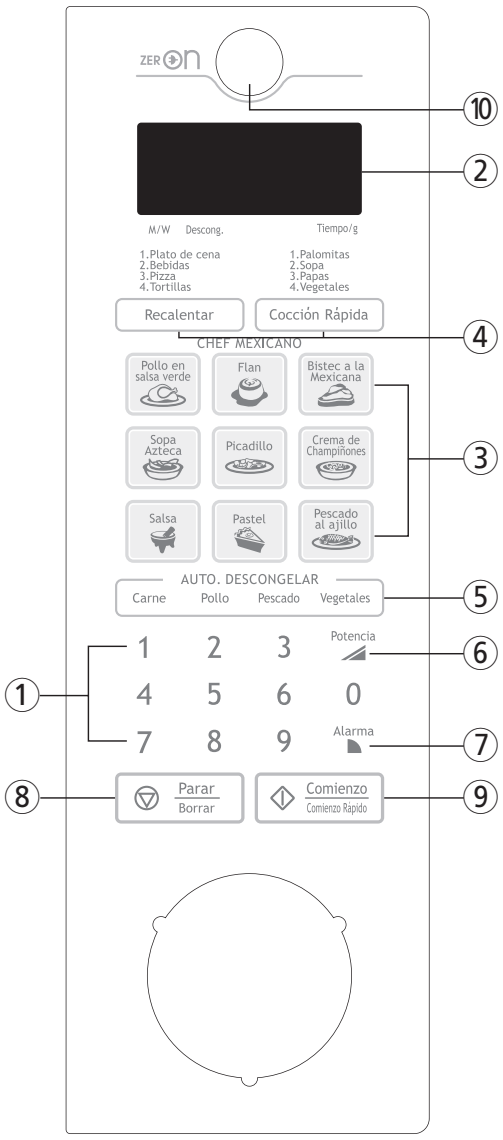
⑩ **Plato de cristal -** Fabricado de cristal especial resistente al calor. El plato debe de estar siempre en la posición correcta antes de cocinar. No cocine alimentos directamente sobre el plato.

⑪ **Aro giratorio -** Este debe de ser usado siempre para el cocinado junto con el plato de cristal.

⑫ **Ventanilla de la puerta -** Permite ver los alimentos. Esta pantalla esta diseñada para el paso de la luz pero no de las microondas.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 7 15. 4. 27. 오후 3:09

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS (continuación)



① **Botones numericos -** Use para ajustar el tiempo de cocinado.

② **Pantalla -** Muestra el tiempo de cocinado, potencia e indicadores.

③ **Cocinado de un toque -** Use para cocinar cantidades especificas de alimentos.

④ **AUTO COCCIÓN -** Use para cocinar o recalentar sus alimentos favoritos.

⑤ **Auto Descong. -** Use para descongelar alimentos. (por peso).

⑥ **Potencia -** Use para ajustar el nivel de potencia.

⑦ **Alarma -** Use como un temporizador de minutos, para retrazar el inicio de cocinado o seleccionar el tiempo de reposo después del cocinado.

⑧ **Parar/Borrar -** Use para detener la operación del horno o borrar la información del cocinado.

⑨ **Comienzo/ Comienzo Rápido -** Use para iniciar la operación del horno, también para ajustar el tiempo de recalentado.

⑩ **Zero ON -** Use para cambiar la energía eléctrica en el horno.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 8 15. 4. 27. 오후 3:09

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección muestra información importante sobre el manejo del horno:
1. Conecte el horno a la toma eléctrica de 127V ~ 60 Hz.
2. Después de colocar los alimentos en un recipiente adecuado para microondas, abra la puerta y coloquelo en el plato de cristal. El plato de cristal y el aro giratorio deben estar siempre colocados durante el cocinado.
3. Cierre la puerta. Asegúrese que este firmemente cerrado.

1 La luz interior se enciende solamente cuando el horno de microondas está en operación.

2 La puerta puede abrirse en cualquier momento aún cuando el horno esté en operación; para hacerlo oprima el botón de apertura del panel. El horno se detendrá automáticamente.

3 Cada vez que presione un botón, se escuchará un BEEP cuando el horno reconozca una función.

4 El horno cocina automáticamente en potencia máxima, a menos que se indique algún nivel de potencia inferior.

5 La pantalla no mostrará nada cuando el horno este conectado, mantenga presionado el botón ZERO ON hasta que se encienda la pantalla y se escuche un bepp.

6 La pantalla mostrará “0” cuando el tiempo de cocinado haya terminado.

7 Cuando se presiona el botón Parar/Borrar durante la operación del horno, el horno detendrá el cocinado y toda la información se conservará. Para borrar toda la información, presione el botón Parar/Borrar una vez más. Si la puerta del horno es abierta durante la operación del horno, toda la información se conservará.

8 Si se presiona el botón Comienzo/Comienzo Rápido y el horno no opera, revise el área entre la puerta y los sellos de la puerta que no exista alguna obstrucción y asegúrese que la puerta cierré firmemente. El horno no iniciará el cocinado hasta que la puerta este bien cerrada o hasta que se reinicie el programa de cocinado.

Asegúrese que el horno este instalado correctamente y que se encuentre conectado a la toma eléctrica.

TABLA DE POTENCIAS

• El nivel de potencia se ajusta por medio del botón de POTENCIA.
La siguiente tabla muestra la indicación en la pantalla y su respectivo nivel y porcentaje de potencia.

Oprimir el botón de POTENCIA	Nivel de Potencia (Indicado en pantalla)	Porcentaje aproximado de Potencia
Una vez	P-HI	100%
Dos veces	P-90	90%
3 veces	P-80	80%
4 veces	P-70	70%
5 veces	P-60	60%
6 veces	P-50	50%
7 veces	P-40	40%
8 veces	P-30	30%
9 veces	P-20	20%
10 veces	P-10	10%
11 veces	P-00	0%

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 9 15. 4. 27. 오후 3:09

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

CAMBIANDO DE ENCENDIDO A APAGADO EL HORNO (ON & OFF)

Cuando el horno se conecta por primera vez a la toma eléctrica, la pantalla no muestra nada.

ZERO ON

1. Presione el botón ZER-ON hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. El horno se enciende.

PARAR/ BORRAR

2. Presione y mantenga presionado el botón Parar/Borrar hasta que la pantalla se apague. El horno de apagará.

NOTA : Si la energía eléctrica es suspendida, la pantalla se apagará hasta que está regrese; presione y mantenga presionado el botón Zer-On hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. El horno se apagará automáticamente si no es usado por 10 minutos.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 10 15. 4. 27. 오후 3:09

MODO ALARMA

El modo de ALARMA funciona como un temporizador, puede ser ajustado para retrazar el cocinado y ajustar el tiempo de espera después del cocinado. Sin embargo el retraso del cocinado no puede ser programado para descongelar. La función ALARMA funciona sin la energía de las microondas

MODO DE EMPLEO COMO UN TEMPORIZADOR DE MINUTOS

ALARMA

1. Presione el botón ALARMA. — El indicador Tiempo/g se iluminará y en pantalla se muestra " :0".
2. Presione la cantidad de tiempo que desea para cuenta regresiva. — La pantalla muestra su selección.
3. Presione el botón COMIENZO.

El indicador Tiempo/g comenzará a parpadear y la pantalla muestra el tiempo en cuenta regresiva en modo de ALARMA. Cuando termine el modo de ALARMA, ud. escuchara 3 beeps.

MODO DE EMPLEO COMO RETRASO DEL TIEMPO DE COCINADO

ALARMA

1. Presione el botón ALARMA. — El indicador Tiempo/g se iluminará y en pantalla se muestra " :0".
2. Presione la cantidad de tiempo que desea para el retraso. — La pantalla muestra su selección.
3. Programe el nivel de potencia y el tiempo de cocinado de los alimentos. — El indicador M/W se iluminará y el nivel de potencia y tiempo de cocinado se muestran en pantalla.
4. Presione el botón COMIENZO.

Cuando presione el botón ALARMA, el indicador Tiempo/g comenzará a parpadear y en pantalla se muestra en cuenta regresiva el tiempo restante del modo ALARMA. Cuando el modo ALARMA termine, el horno emitirá un beep. El indicador Tiempo/g se apagará y el indicador M/W comenzará a parpadear. La pantalla muestra en cuenta regresiva el tiempo restante del modo M/W. Cuando el cocinado termine, ud. escuchará 3 beeps.

MODO DE EMPLEO COMO TIEMPO DE ESPERA

ALARMA

1. Programe el tiempo de cocinado deseado — El indicador M/W se iluminará y el tiempo seleccionado se mostrará.
2. Presione el botón ALARMA. — El indicador Tiempo/g se iluminará y se mostrará en pantalla " :0".
3. Presione la cantidad de tiempo que desea que el horno espere. — La pantalla mostrará su selección.
4. Presione el botón COMIENZO.

El indicador M/W comenzará a parpadear y la pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo M/W. Cuando el modo M/W de cocinado termine, el horno emitirá un beep. El indicador M/W se apagará y el indicador Tiempo/g comenzará a parpadear. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo ALARMA. Cuando el modo de ALARMA termine, ud. escuchará 3 beeps.

Nota : Su horno se puede programar hasta 59 minutos 99 segundos (59:99).

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 11 15. 4. 27. 오후 3:09

DESCONGELADO POR PESO

La función de Auto Descongelar permite descongelar los alimentos de forma sencilla eliminando suposiciones en el tiempo de descongelado. Siga los siguientes paso para el descongelamiento.

Carne	1. Presione el botón CARNE.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “500 “.
	2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado)	La pantalla muestra su selección.
	3. Presione el botón COMIENZO.	El descongelado de CARNE comenzará.
POLLO	1. Presione el botón POLLO.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “800 “.
	2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado)	La pantalla muestra su selección.
	3. Presione el botón COMIENZO.	El descongelado de POLLO comenzará.
PESCADO	1. Presione el botón PESCADO.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “300 “.
	2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado)	La pantalla muestra su selección.
	3. Presione el botón COMIENZO	El descongelado de PESCADO comenzará.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 12 15. 4. 27. 오후 3:09

DESCONGELADO POR PESO (continuación)

VEGETALES	1. Presione el botón VEGETALES.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “100”.
	2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado).	La pantalla muestra su selección.
	3. Presione el botón COMIENZO.	El descongelado de VEGETALES comenzará.

* TABLA DE DESCONGELADO

Presione (No. de veces)	CARNE	POLLO	PESCADO	VEGETALES
una vez	500 g	800 g	300 g	100 g
dos veces	800 g	1000 g	500 g	200 g
3 veces	1000 g	1200 g	800 g	300 g
4 veces	1200 g	1500 g	1000 g	400 g
5 veces	-	-	-	500 g

El tiempo de descongelado se determina automáticamente dependiendo el peso seleccionado.
Cuando ud. presione el botón COMIENZO, el indicador g se apagará; el indicador Descong. parpadeará y el tiempo de descongelado se mostrará en pantalla cuenta atras. El horno emitirá beeps durante el descongelado indicando que los alimentos necesitan ser girados. Cuando el tiempo de descongelado termine ud. escuchará 3 beeps.

COMIENZO RÁPIDO

La función de COMIENZO RÁPIDO permite recalentar por 30 segundos a 100%(potencia máxima) sus alimentos presionando el botón COMIENZO RÁPIDO.
Si presiona repetidamente el botón COMIENZO RÁPIDO, ud. puede extender el tiempo de recalentado hasta 5 minutos en incrementos de 30 segundos.

COMIENZO RAPIDO	1. Presione el botón Comienzo Rápido.	Cuando ud. presione el botón Comienzo Rápido se mostrará en pantalla “ :30”. El horno comenzará el recalentado.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 13 15. 4. 27. 오후 3:09

COCINADO EN UNA ETAPA

POTENCIA X 6

1. Presione el botón POTENCIA. (Ajuste el nivel de potencia deseado).

El indicador M/W se iluminará y en pantalla se muestra “P-HI”.
La pantalla muestra su selección.
Este ejemplo muestra un nivel de potencia 6.

Nota : Si el paso 1 y 2 son omitidos, el horno cocinará a potencia máxima.

2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.

La pantalla muestra su selección.

Nota : Su horno puede ser programado en un intervalo de 59 minutos 99 segundos (59:99)

3. Presione del botón COMIENZO.

Cuando ud. presione el botón COMIENZO, el indicador M/W empezará a parpadear indicando que el horno esta cocinando. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante de cocinado. Cuando el tiempo de cocinado termine, ud escuchará 3 beeps.

NOTA: Al usar niveles de potencia bajos se debe de aumentar el tiempo de cocinado, esto es recomnedable para alimentos como quesos y leches. Así mismo para el cocinado lento de carne.

COCINADO EN DOS ETAPAS

Todas las recetas requieren que los alimentos congelados sean descongelados antes de cocinarlos. Este horno puede programarse para descongelar automáticamente los alimentos antes de cocinarlos.

CARNE

1. Presione el botón CARNE.

El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “500”.

2. Seleccione el peso a descongelar deseado.

La pantalla muestra su selección.

POTENCIA X 6

3. Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel de potencia).

El indicador M/W se iluminará y en pantalla se muestra “P-HI”.
La pantalla muestra su selección.
Este ejemplo muestra un nivel de potencia 6.

4. Presione los botones numéricos para el tiempo de cocinado.

La pantalla muestra su selección.

5. Presione el botón COMIENZO.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 14 15. 4. 27. 오후 3:09

COCINADO EN DOS ETAPAS (continuación)

POLLO	1. Presione el botón POLLO.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “800”.
2. Seleccione el peso a descongelar.		La pantalla muestra su selección.
POTENCIA X 6	3. Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel de potencia).	El indicador M/W se iluminará y en pantalla se muestra “P-HI”.. La pantalla muestra su selección. Este ejemplo muestra un nivel de potencia 6.
4. Presione los botones numéricos para el tiempo de cocinado.		La pantalla muestra su selección.
5. Presione el botón COMIENZO.		

PESCADO	1. Presione el botón PESCADO.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “300”.
2. Seleccione el peso a descongelar.		La pantalla muestra su selección.
POTENCIA X 6	3. Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel de potencia).	El indicador M/W se iluminará y en pantalla se muestra “P-HI”.. La pantalla muestra su selección. Este ejemplo muestra un nivel de potencia 6.
4. Presione los botones numéricos para el tiempo de cocinado.		La pantalla muestra su selección.
5. Presione el botón COMIENZO.		

VEGETALES	1. Presione el botón VEGETALES.	El indicador g se iluminará y en pantalla se muestra “100”.
2. Seleccione el peso a descongelar.		La pantalla muestra su selección.
POTENCIA X 6	3. Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel de potencia).	El indicador M/W se iluminará y en pantalla se muestra “P-HI”.. La pantalla muestra su selección. Este ejemplo muestra un nivel de potencia 6.
4. Presione los botones numéricos para el tiempo de cocinado.		La pantalla muestra su selección.
5. Presione el botón COMIENZO.		

Cuando ud. presione el botón COMIENZO, los indicadores Descong. y M/W se encienden para confirmar el nivel de potencia seleccionada. El indicador Descong.empezará a parpadear para indicar que el horno esta en modo de DESCONGELADO. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de DESCONGELADO. Cuando el horno emita un beep, ud. puede voltear, girar y/o acomodar los alimentos. Al termino de modo de DESCONGELADO, el horno emitirá un beep y empezará a cocinar. El indicador Descong. se apagará y el indicador M/W empezará a parpadear. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de cocinado M/W. Cuando el cocinado M/W termine, ud escuchará 3 beeps.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 15 15. 4. 27. 오후 3:09

COCINADO UN TOQUE - CHEF MEXICANO

El cocinado de un toque, le permite cocinar varios de sus platillos favoritos con solo tocar un botón.

POLLO EN SALSA VERDE	1. Presione el botón POLLO EN SALSA VERDE.	Cuando ud presiona el botón POLLO EN SALSA VERDE, la pantalla muestra “POL”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
PESCADO AL AJILLO	1. Presione el botón PESCADO AL AJILLO.	Cuando ud presiona el botón PESCADO AL AJILLO, la pantalla muestra “PES”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
BISTEC A LA MEXICANA	1. Presione el botón BISTEC A LA MEXICANA.	Cuando ud presiona el botón BISTEC A LA MEXICANA, la pantalla muestra “bIS”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
SOPA AZTECA	1. Presione el botón SOPA AZTECA.	Cuando ud presiona el botón SOPA AZTECA, la pantalla muestra “SOP”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
PICADILLO	1. Presione el botón PICADILLO.	Cuando ud presiona el botón PICADILLO, la pantalla muestra “PIC”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
CREMA DE CHAMPINONES	1. Presione el botón CREMA DE CHAMPIÑONES	Cuando ud presiona el botón CREMA DE CHAMPIÑONES, la pantalla muestra “CrE”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
SALSA	1. Presione el botón SALSA para 1 porción.	Cuando ud presiona el botón SALSA, la pantalla muestra “SAL”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
PASTEL	1. Presione el botón PASTEL para 1 porción.	Cuando ud presiona el botón PASTEL, la pantalla muestra “PAS”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
FLAN	1. Presione el botón FLAN para 1 porción.	Cuando ud presiona el botón FLAN, la pantalla muestra “FLA”. Después de 1,5seg. la pantalla cambia al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 16 15. 4. 27. 오후 3:09

RECETAS INSTRUCTIVO

POLLO EN SALSA VERDE

Ingredientes
6 porciones:
- 500 gr. de bisteces de pechugas de pollo cortadas en tiritas.
- 500 gr. de tomate verde.
- 3 chiles serranos.
- 1 calabaza picada (150gr.).
- 1/4 de cebolla.
- 1 Diente de ajo.
- 2 Cucharadas de cilantro fresco picado (la cantidad al gusto).
- 50 ml. de agua.
- 1/2 cucharada de salsa inglesa.
- 1/2 cucharada de jugo maggi.
- sal al gusto.

Procedimiento:
Paso 1: Corte los bisteces de pechugas de pollo en tiritas de aproximadamente 2 cm. de ancho.
Paso 2: En un refractario, coloque las fajitas de pollo, agregando la salsa inglesa con el jugo maggi. Mezcle bien y deje marinar, mientras que preparamos la salsa verde.
Paso 3: Para preparar la salsa, licue los siguientes ingredientes: tomates, chiles, ajo, cebolla, cilantro y agua.
Paso 4: Agregue la salsa en el refractario con la carne ya marinada. Ponga sal al gusto.
Paso 5: Pique finamente la calabaza y coloque en el refractario.
Paso 6: Mezcle uniformemente todos los ingredientes.
Paso 7: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo a modo de estrella, incluyendo en el centro.
Paso 8: Meta al horno, y oprima la función "**Pollo en salsa vede**".
Paso 9: Pulse la tecla PARAR a los 8 min. con 30 seg., saque el refractario, mueva la mezcla del centro hacia fuera y de afuera hacia dentro. Recuerde, sin batir.
Paso 10: Vuelva a tapar, meta nuevamente el refractario y pulse la tecla de inicio. (el microondas no desprogramará la función).
Paso 11: Deje enfriar por un minuto.
Acompañe el platillo con tortillas.

PESCADO AL AJILLO

Ingredientes
4 porciones
- 400 gr. de filete de pescado.
- 2 dientes de ajo picados.
- 1/4 de cebolla picada.
- 2 chiles guajillos cortados en aros.
- 150 gr. de champiñones picados (4 rebanados para decorar).
- 250 ml. de pure de tomate.
- sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:
Paso 1: Colocar en un refractario los filetes de pescado.
Paso 2: Colocar sobre los filetes de pescado sal y pimienta al gusto.
Paso 3: Colocar sobre los filetes de pescado, el ajo, la cebolla, el chile y los champiñones.
Paso 4: Vierta el pure de jitomate.
Paso 5: Tape el refractario con plástico adherible y relice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella, incluyendo el centro.
Paso 6: Meta al horno, y oprima la función "**Pescado al Ajillo**".
Acompañe el platillo con tortillas.

BISTEC A LA MEXICANA

Ingredientes
6 porciones
- 500 gr. de bistec de res.
- 1/2 kg de jitomate semi picados.
- 1/4 de cebolla grande picada.
- 3 chiles serranos en rueditas.
- 1/2 cucharadita de jugo Maggi.
- 1/4 cucharada de Ajo molido.
- el jugo de un Limón.
- sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:
Paso 1: En un refractario se deja marinar por 5 minutos los bisteces con el jugo de limón, la salsa Maggi y la pimienta al gusto.
Paso 2: Agregue al refractario los jitomates semi picados, cebolla picada y los chiles.
Paso 3: Agregue sal al gusto.
Paso 4: Mezcle uniformemente los ingredientes con la carne.
Paso 5: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella, incluyendo el centro.
Paso 6: Meta al horno, y oprima la función "**Bistec a la Mexicana**".
Paso 7: Pulse la tecla PARAR a los 7 min. con 30 seg., saque el refractario, mueva la mezcla del centro hacia fuera y de afuera hacia dentro. Recuerde, sin batir.
Paso 8. Vuelva a tapar, meta nuevamente el refractario y pulse la tecla de inicio. (el microondas no desprogramará la función).
Los puedes acompañar con frijoles.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 17 15. 4. 27. 오후 3:09

SOPA AZTECA

Ingredientes
6 porciones
- 250 gr. de tortillas de maiz en tiritas previamente fritas.
- 500 gr. de jitomate.
- 1/4 de cebolla chica.
- 1 diente de ajo.
- 1 cubo de caldo de pollo.
- 1/2 litro de agua.
- 1 rama de epazote.
- 1 chile guajillo (opcional, del que pica).
- 3 chiles pasilla fritos y rebanados en rodajas para decorar.
- 1 aguacate cortado en cuadritos.
- 100 gr. de queso rallado.
- crema al gusto.

Procedimiento:
Paso 1: Deje marinar el chile guajillo en agua caliente por 10 minutos.
Paso 2: Licue el jitomate, la cebolla, el cubo de caldo de pollo, el chile guajillo con el 1/2 litro de agua.
Paso 3: En un refractario coloque la mezcla que fue licuada, agregue la rama de epazote.
Paso 4: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella, incluyendo el centro.
Paso 5: Meta al horno, y oprima la función "**Sopa Azteca**".
Paso 6: Vierta la mezcla de jitomate que preparó en un plato hondo para una porcion.
Paso 7: Coloque la cantidad de tortillas fritas al gusto.
Paso 8: Decore la sopa con el queso, aguacate, rajitas de chile pasilla y la crema al gusto.

PICADILLO

Ingredientes
6 porciones
- 300 gr. de carne molida (molida por una vez).
- 1/4 de cebolla picada.
- 350 gr. de jitomate .
- 1 diente de ajo.
- 200 gr. de papa, chicharos y zanahorias cocidas.
- una cucharadita de salsa maggi.
- una hoja de laurel.
- 50 ml. de agua.
- chile chipotle al gusto.
- sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:
Paso 1: Licue el jitomate y el ajo con los 50 ml. de agua.
Paso 2: En un refractario coloque la carne, el jugo maggi, las verduras cocidas y una hojita de laurel (chipotle al gusto).
Paso 3: Agregue al refractario el jitomate molido. Añada sal y pimienta al gusto.
Paso 4: Mezcle uniformemente todos los ingredientes.
Paso 5: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella incluyendo el centro.
Paso 6: Meta al horno y oprima la función "**Picadillo**".
Paso 7: Pulse la tecla PARAR a los 6 min. con 30 seg., saque el refractario, mueva la mezcla del centro hacia fuera y de afuera hacia dentro. Recuerde, sin batir.
Paso 8. Vuelva a tapar, meta nuevamente el refractario y pulse la tecla de inicio. (el microondas no desprogramará la función).
Acompañe el platillo con tortillas o tostadas.

CREMA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes
6 porciones
- 2 latas tradicionales de champiñones (227 gr. c/u).
- 1/4 de cebolla mediana.
- 1 diente de ajo.
- 10 gr. de mantequilla.
- 1/2 cubo de caldo de pollo.
- 1 lata de leche condensada.
- 250 ml. de crema.
- 100 ml. de agua.
- galletas para sopa.

Procedimiento:
Paso 1: Coloque en la licuadora los siguientes ingredientes: Los champiñones, la crema, la leche, el medio cubo de caldo de pollo, la cebolla, el ajo y por ultimo el agua.
Paso 2: Vierta la mezcla en un refractario.
Paso 3: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella incluyendo el centro.
Paso 4: Meta al horno, y oprima la función "**Crema de champiñones**".
Paso 5: Retire del horno y remueva con una cucharita de madera.
Sirva en un plato hondo y decore con galletas para sopa.

SALSA VERDE

Ingredientes
- 6 tomates verdes limpios
- 3 chiles serranos
- 1 trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 rama de cilantro

Procedimiento:
Paso 1: En un refractario vacie los tomates, los chiles y 1/4 de taza de agua.
Paso 2: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella incluyendo el centro.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 18 15. 4. 27. 오후 3:09

- 1 rama de cilantro - 1/4 de taza de agua - sal al gusto	Paso 3: Meta al horno y oprima la función "**Salsa**". Paso 4: Licue todos los ingredientes (tomates, chiles, cebolla, ajo, cilantro, agua y sal). Vacie la salsa en un recipiente y adorne con cebolla picada y hojitas de cilantro.

SALSA ROJA

Ingredientes - 3 jitomates grandes. - 3 chiles serranos. - 1 trozo de cebolla. - 1 diente de ajo. - 1/4 de taza de agua. - sal al gusto.	**Procedimiento:** Paso 1: En un refractario vacie los jitomates, los chiles y 1/4 de taza de agua. Paso 2: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo en forma de estrella incluyendo el centro. Paso 3: Meta al horno y oprima la función "**Salsa**". Paso 4: Licue todos los ingredientes (jitomates, chiles, cebolla, ajo, cilantro, agua y sal). Vacie la salsa en un recipiente y adorne con cebolla picada y hojas de cilantro

PASTEL

Ingredientes - 1 paquete de harina preparada para pastel de chocolate (500 g). - 500 ml de leche. - 80 g. de mantequilla liquida. - 3 huevos. - Betún de chocolate. - 100 gr. de cereza. - chantilli para decorar.	**Procedimiento:** Paso 1: En un refractario coloque la harina preparada; agregue la leche y mezcle con un batidor de huevo suavemente. Paso 2: Agregue huevo por huevo mezclando suavemente hasta hacer una mezcla uniforme. Paso 3: Por último agregue la mantequilla liquida, mezcle suave y uniformemete todos los ingredientes. Paso 4: Engrasar con mantequilla el refractario y espolvorear con harina a modo de que cubra la mantequilla en el refractario y retire el exceso de harina. Paso 5: Vierta la mezcla en el refractario. Paso 6: Tape el refractario con plástico adherible y realice 9 perforaciones con la punta del cuchillo a modo de estrella. Paso 7: Meta al horno, y oprima la función "**Pastel**". Paso 8: Deje reposar por 3 minutos. Paso 9: Coloque en una charola plana el molde hacia abajo y deje caer el pan a 3 cm. de altura aproximadamente. Paso 10: Decore el pan, con el betún de chocolate, el chantilli y las cerezas.

FLAN

Ingredientes - caramelo (azúcar quemada preparada). - 500 ml. de leche. - 1 lata de lechera. - 5 huevos. - escencia de vainilla.	**Procedimiento:** Paso 1: Coloque en un refractario la leche y los huevos. Paso 2: Mezcle suavemente con un batidor de huevo, hasta que se integren los ingredientes. (mezcle los ingredientes sin batir, ni hacer espuma) Paso 3: Vierta la lechera, una cucharadita de vainilla al refractario y mezcle suavemente hasta que se integren los ingredientes. (mezcle los ingredientes sin batir, ni hacer espuma) Paso 4: Cuele la mezcla. Paso 5: En 6 flaneras del número 6, vierta una cucharada de caramelo y deje enfriar por un minuto. Paso 6: Vierta con cuidado la mezcla en 3/4 partes de la flanera. Paso 7: Coloque cuidadosamente las flaneras al rededor del plato jiratorio. Paso 8: Meta al horno, y oprima la función "**Flan**". Paso 9: Deje reposar por 30 minutos y meta por una hora al refrigerador. Se puede servir con dulce de leche o crema batida.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 19 15. 4. 27. 오후 3:09

AUTO COCCIÓN

La función de AUTO COCCIÓN le permite recalentar o cocinar sus alimentos favoritos, presionando repetidamente un botón. Cuando ud. presiona un botón, puede seleccionar una categoria de alimentos como se muestra abajo. Los botones Recalentar y Cocción Rápida permiten recalentar y cocinar.

RECALENTAR

1. Presione el botón RECALENTAR una vez para un PLATO DE CENA de 340g. — La pantalla muestra “rE-1”.
2. Presione el botón RECALENTAR dos veces para una taza de BEBIDAS. — La pantalla muestra “rE-2”.
3. Presione el botón RECALENTAR tres veces para 200g de PIZZA. — La pantalla muestra “rE-3”.
4. Presione el botón RECALENTAR cuatro veces para 250 g de TORTILLAS. — La pantalla muestra “rE-4”.
5. Presione el botón COMIENZO.

COCCION RAPIDA

1. Presione el botón COCCIÓN RÁPIDA una vez para 85g (3,0 oz aprox.) de PALOMITAS. — La pantalla muestra “Co-1”.
2. Presione el botón COCCIÓN RÁPIDA dos veces para 340g de SOPA. — La pantalla muestra “Co-2”.
3. Presione el botón COCCIÓN RÁPIDA tres veces para 3 PAPAS. — La pantalla muestra “Co-3”.
4. Presione el botón COCCIÓN RÁPIDA cuatro veces para 200g de VEGETALES. — La pantalla muestra “Co-4”.
5. Presione el botón COMIENZO.

Cuando ud. presiona el botón COMIENZO, el tiempo de cocinado se muestra en cuenta regresiva en pantalla.
Cuando el tiempo de cocinado termine, ud. escuchará 3 beeps.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 20 15. 4. 27. 오후 3:09

DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN OPERACIÓN

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
   • Usted puede reiniciar la operación del horno presionando el botón COMIENZO.
   • Presione el botón PARAR/BORRAR una vez más para borrar todas las instrucciones.
   • Usted debe introducir nuevas instrucciones.

2. Abra la puerta.
   • Usted puede reiniciar la operación del horno cerrando la puerta y presionando el botón COMIENZO.

NOTA: El horno se detendrá cuando ud. abrá la puerta.

AJUSTAR EL MODO Zer-On "Zero Consumo de Energía"

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
   En pantalla aparecerá " :0".

2. Presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR hasta que la pantalla se apague.

3. Para cancelar el modo Zero Cosnumo de Energía, presione y mantenga presionado el botón Zer-On, hasta que la pantalla se encienda.
   El horno nuevamente estará disponible en el modo normal.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 21 15. 4. 27. 오후 3:09

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO MICROONDAS

Se debe limpiar y retirar de forma regular los depósitos de alimentos del horno. El no mantener el horno limpio puede producir el deterioro de la superficie, lo que afecta de forma negativa al electrodoméstico y que posiblemente se transforme en una situación peligrosa.

1 Desconecte el horno antes de limpiarlo.

2 Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos se derraman o salpiquan las paredes del interior del horno, límpielo con un paño húmedo.

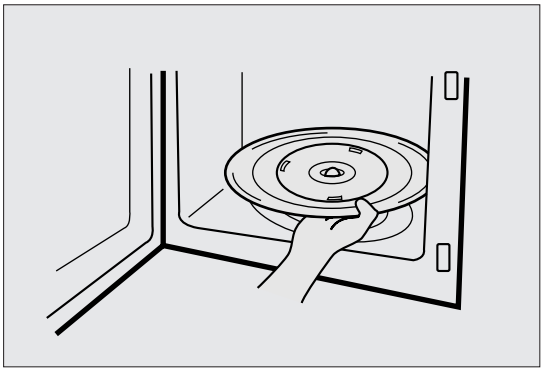
3 Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos. La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, enjuagarse y secarse con un paño suave.
Para evitar daños a las partes que operan dentro del horno, no permita que entre agua por la abertura de ventilación.

4 Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes o abrasivos fuertes en el panel de control.

5 Si se acumula vapor en el interior del horno o el borde de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajo condiciones de alta humedad. Sin embargo, esto no es un indicio de mal funcionamiento.

6 Ocasionalmente es necesario retirar el plato de cristal para limpiarlo. Lávelo en agua tibia con jabón o en lavaplatos automático.

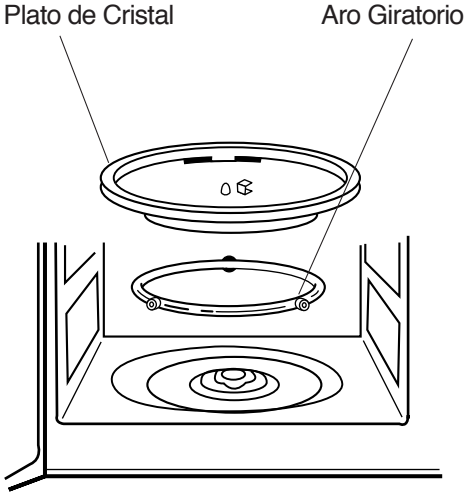
7 El aro giratorio y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.



ARO GIRATORIO

1 El ARO GIRATORIO y la base de la cavidad deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.

2 El Plato de Cristal SIEMPRE DEBE COLOCARSE sobre el ARO GIRATORIO para cocinar.



PLATO DE CRISTAL

1 NO opere el horno sin el Plato de Cristal.

2 NO use ningún otro plato de cristal en este horno.

3 Si el plato de cristal está caliente, PERMITA QUE SE ENFRÍE antes de limpiarlo o colocarlo en agua.

4 NO cocine directamente sobre el Plato de Cristal (excepto bolsas de palomitas de maíz para microondas).

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 22 15. 4. 27. 오후 3:09

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revisando el siguiente listado, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

*** El horno no funciona:**

1. Revise que el cable se encuentra enchufado a la corriente.
2. Revise que la puerta se encuentre bien cerrada.
3. Revise que se programó el tiempo de cocción.
4. Revise por si se ha cortado la corriente o soltado algún fusible.

*** Chispas en el interior:**

1. Revise que los utensilios empleados no sean de metal o no tengan algún borde metálico.
2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no estén rozando en las paredes internas horno.

Si aún persiste el problema, contacte a un servicio técnico. El listado de servicios técnicos se incluyen en el microondas.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Aunque su horno brinda seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

1. Es importante no alterar los bloqueos de seguridad.

2. No coloque ningún objeto entre el horno y la puerta y no permita que se acumulen residuos en la superficie de sellado. Limpie frecuentemente el área de sellado con un detergente suave, enjuague y seque.
   Nunca utilice abrasivos o almohadillas.

3. Cuando esté abierto, la puerta no debe ser sometida a ningún esfuerzo, por ejemplo que un niño se cuelgue de la puerta cuando está abierta o cualquier carga que haga que el horno se caiga hacia el frente y cause perjuicios o dañe la puerta. No opere el horno si esta dañado, hasta que sea reparado por un servicio técnico autorizado.
   Es particularmente importante que la puerta cierre apropiadamente y que no existan daños en:
   a. Puerta (torcida).
   b. Bisagra y ganchos (quebrados o sueltos).
   c. Sellado de la puerta y superficie de sellado.

4. El horno microondas no debe ser ajustado o reparado por cualquier persona, excepto por un servicio técnico autorizado.

5. El horno debe ser limpiado regularmente y cualquier depósito de alimento removido.

6. Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza podría degradarse y afectar de forma inexorable la vida útil del horno y llevar a una situación peligrosa.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 23 15. 4. 27. 오후 3:09

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habré dañado?**

R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo. Sin embargo, no es recomendable hacerlo.

*** P: ¿Puedo operar el horno sin la bandeja?**

R: No. La bandeja debe utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?**

R: Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. El magnetrón se detiene automáticamente y la energía se desconecta, además, que el tiempo de cocción restante se mantiene hasta que la puerta se cierra y se oprime el botón COMIENZO.

*** P: ¿Por qué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**

R: La acumulación de humedad es normal que ocurra Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse, y aunque gran parte de este vapor se elimina por el aire que es ventilado, algo de vapor suele permanecer, concentrándose en las superficies frías como lo es la puerta del horno.

*** P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**

R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos y permitir inspeccionar los alimentos. Pero no dejan pasar la energía.

*** P: ¿Por qué los huevos explotan?**

R: Cuando bate o cocina huevos, la yema puede explotar por el vapor generado dentro de la membrana del huevo. Para prevenir esto, simplemente haya un pequeño orificio con un tenedor antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin hacer orificios en la cáscara del huevo.

*** P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de espera después de haber completado el tiempo de cocción?**

R: El tiempo de espera es importante. Cuando se cocina con el microondas, el calor se guarda internamente en los alimentos, no en el horno. Varios alimentos tiene la característica de seguir el proceso de cocción, a pesar de que el alimento fue removido del horno. El tiempo de espera es para que los alimentos como la carne, tortas y verduras grandes se cocinen internamente, sin ser sobrecocidos por fuera solamente.

*** P: ¿Qué significa el tiempo de espera?**

R: El tiempo de espera significa que el alimento debe ser removido fuera del horno y ser cubierto para que termine su cocción. Esto no permite que los alimentos no se sobrecocinen.

*** P: ¿Por qué mi horno no cocina tan rápido como lo señala la guía del microondas?**

R: Revise su guía del microondas de nuevo, para asegurar que haya seguido al pie de la letra las instrucciones de la guía del microonda y para que verifique que pudo haber causado la diferencia en el tiempo de cocción. El tiempo de cocción y calentamiento son sugeridos, así se previene sobre cocimientos, situación que es común al usar un microondas. Variaciones en el peso, tamaño, forma y dimesiones puede causar tiempos más prolongados de cocción. Use su juicio junto con la información de la guía para verificar si el alimento fue correctamente cocinado como si lo fuera a hacer en una cocina convencional.

*** P: ¿Puedo operar el horno microondas sin el plato giratorio o poner un plato mas grande?**

R: No. Si remueve el plato giratorio va a tener resultados pobre en al cocción. Los platos que pone en el horno deben ser compatibles con el plato giratorio.

*** P: ¿Es normal que el plato giratorio gire en ambas direcciones?**

R: Si, el plato giratorio gira en sentido del reloj o en sentido contrario, dependiendo del ciclo en que se encuentre en el programa de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Como obtengo los mejores resultados?**

R: Si, prepare las palomitas de maíz en bolsa siguiendo las instrucciones del fabricante. No use papel o una bolsa normal. Use la "prueba del sonido"; esto quiere decir, detenga el horno cuando la frecuencia de los estallidos de las palomitas sea entre 1 o 2 segundos. No trate de hacer las palomitas no hechas. No prepare palomitas en utensilios de vidrio.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 24 15. 4. 27. 오후 3:09

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Guía de utensilios

Utilice solamente utensilios aptos para el uso en hornos microondas.
Para el cocinado de los alimentos en el microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Ud. debe de tener cuidado en los utensilios a usar.
Aquellos utensilios que están señalados para ser utilizados en microondas, pueden ser utilizados sin riesgo.
La siguiente lista muestra varios utensilios e indica cómo deben ser utilizados en el horno microondas.

Utensilio	Nivel de seguridad	Comentarios
Papel Aluminio	▲	Puede ser utilizado en cantidades pqequeñas para proteger áreas de la sobre cocción. Se puede producir un arco eléctrico si se utiliza muy cerca de las paredes interiores del horno o si se utiliza una gran cantidad.
Platos de greda	●	No caliente por más de 8 minutos.
Loza de porcelana / Loza de barro cocido	●	Son aptos: porcelana, cerámicos, loza de barro enlozado, loza de porcelana , menos la decorada con metal o líneas de metal.
Plástico desechable	●	Algunos alimentos congelados son empaquetados en estos platos.
Envoltorio de comidas rápidas		
• Contenedores poliestireno	●	Pueden utilizarse para calentar comida.
• Bolsas de papel o diario		El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno.
	×	Pueden incendiarse.
• Papel reciclado o adornos metálicos	×	Puede causar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Bandejas para horno	●	Pueden ser utilizados,a excepción de los decorados con adornos o trazos metálicos.
• Vidrios finos	●	Pueden ser utilizados para calentar comidas o líquidos.
• Jarrones de vidrio	●	Los cristal delicado puede quebrarse o trizarse si se calienta repentinamente. Se debe remover la tapa. Sólo para calentar.
Metal		
• Platos	×	Pueden causar arco eléctrico o fuego.
• Bolsas para congelar	×	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	●	Para períodos cortos de cocción o calentamiento. también para absorber la humedad de los alimentos.
• Papel reciclado	×	Puede ocasionar un arco eléctrico.
Plástico		
• Contenedores	●	Si es un termo-plástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. Puede utilizarse para retener la humedad. No se debe tocar el alimento.
• Film adherente	●	Tenga cuidado al remover el film, puede salir vapor caliente.
• Bolsas para congelar	▲	Sólo si es apto para hervir y sirve para horno microondas. No debe ser hermético.
Papel encerado o papel mantequlla	●	Pincher con un tenedor si es necesario. Pueden utilizarse para retener la humedad y prevenir las salpicaduras.

● : Uso recomendado.
▲ : Uso limitado.
× : no recomendado.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 25 15. 4. 27. 오후 3:09

CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

Uso general

No intente desactivar ni manipular los elementos de cierre de seguridad. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre.

Límpie el horno con un detergente suave, después enjuague y seque. No utilice nunca polvos ni estropajos abrasivos.

No someta la puerta del horno a presiones ni a pesos como por ejemplo, que un niño se cuelga de la puerta. El horno podría caer hacia delante y causar daños personales y al horno.

No utilice el horno si las uniones de la puerta o superficies de cierre se encuentran con problemas. Tampoco si la puerta está torcida o si las bisagras están sueltas o rotas.
No haga funcionar el horno vacío, ya que lo podría dañar.

No intente secar ropa, periódicos ni otros materiales en el horno. Estos podrían causar fuego.

No utilice productos de papel reciclado ya que pueden contener impurezas que podrían causar chispas o fuego durante la cocción.

No golpee el panel de control con objetos duros, ya que podría estropear el horno.

Alimentos

Nunca utilice el horno microondas para preparar conservas caseras. El horno no está diseñado para esto. Los alimentos de conservas en mal estado puede dañar el horno y ser peligrosos para su consumo.

Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción de la receta.

Es mejor que le falte cocción a la comida a que esté demasiado cocida. Los alimentos que no sean cocinados por completo se pueden volver a cocinar en el microondas. Sin embargo si están demasiado cocidos, no hay nada que hacer.

Caliente con cuidado cantidades pequeñas de alimentos o alimentos con bajo contenido en humedad, ya que pueden resecarse, quemarse o encenderse rápidamente.

No caliente huevos con cascaron. La presión puede aumentar y hacer que el huevo estalle. Las papas, manzanas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Perfore este tipo de alimentos antes de cocinarlos para que no exploten.

No intente freír en el horno microondas. Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 seg después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se distribuya equitativamente y siempre REVUELVA el alimento después de ser calentado.

Para prevenir que los líquidos erupcionen o que sigan hirviendo, revuelva con una cuchara o con un revolvedor de vidrio durante y después de calentarlo.

No desatienda al horno mientras prepara palomitas. No prepare palomitas en bolsa de papel a no ser que sea especial para uso en microondas. Los granos se pueden sobrecalentar y provocar fuego. No coloque las bolsas de palomitas para microondas directamente sobre la bandeja del horno. Coloque el paquete sobre un plato de vidrio o cerámica apto para microondas, para así evitar que la bandeja del horno se caliente en exceso y se agriete.
No exceda el tiempo de cocción estipulado por los fabricantes de palomitas para microondas. El tiempo no produce más palomitas, sino que se puedan quemar o incluso producir fuego. Recuerde que la bolsa de las palomitas y la bandeja pueden estar demasiado calientes.
Retírelas con precaución y utilice guantes o toma ollas.

ARCO ELÉCTRICO ("CHISPAS")

En caso de que se produzcan chispas en el interior del microondas, presione el botón PARAR/BORRAR y corrija el problema.

"Arco eléctrico" es el término que se utiliza para las chispas dentro del horno de microondas.
El arco eléctrico se puede producir por:

- Metales o papel aluminio en contacto con las paredes del interior del horno.
- Papel aluminio que no se amolda a la comida (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Los metales como alambres contenedores, clavos para cocción o platos con bordes dorados en el microondas.
- Servilletas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas metálicas.

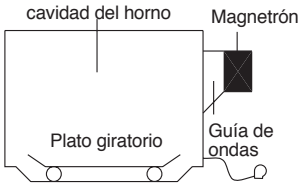
DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 26 15. 4. 27. 오후 3:09

PRINCIPIOS DE LA COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS

La energía de microondas se ha utilizado para cocinar y recalentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la 2da Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, tanto de una forma natural como procedentes de fuentes artificiales. Entre dichas fuentes se incluyen los radares, la radio, la televisión, los enlaces de las telecomunicaciones y los teléfonos móviles.

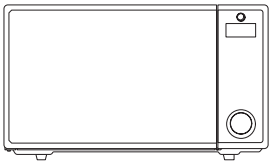
¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS?

Este microondas tiene un equipamiento que corresponde al grupo 2 ISM, en el que la radio frecuencia es generada intencionalmente y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material. Este horno tiene equipamiento clase B, el que es adecuado para ser utilizado en establecimientos domésticos y en establecimientos que están conectados de forma directa a una red de suministro de bajo voltaje que suministre energía a edificios con propósitos domésticos.



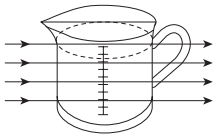
En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas por la acción del magnetrón.

▶REFLEXIÓN



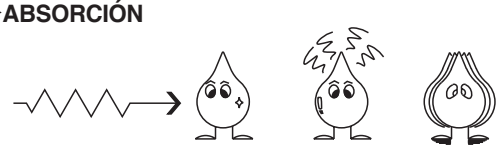
Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

▶TRANSMISIÓN



Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

▶ABSORCIÓN



Las microondas rebotan sobre las paredes metálicas y la ventana metálica de la puerta.
Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren, lo que causa FRICCIÓN, es decir, CALOR. Y es este calor lo que cocina los alimentos. Las microondas también se ven atraídas por las partículas de grasa y azúcar, por lo que los alimentos con alto contenido en estas partículas se cocinarán más rápido. Las microondas sólo pueden penetrar hasta una profundidad de 4-5 cm (11/2 - 2 pulgadas) y, dado que el calor se extiende por la comida por conducción, al igual que en los hornos tradicionales, los alimentos se cocinan desde fuera hacia adentro.

TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO	
15 g	½ oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 g.

MEDIDAS DE VOLUMEN	
30 ml	1 fl.oz.
100 ml	3 fl.oz.
150 ml	5 fl.oz. (¼ pt)
300 ml	10 fl.oz. (½ pt)
600 ml	20 fl.oz. (1pt)

MEDIDAS EN CUCHARADAS	
1.25 ml	¼ tsp
2.5 ml	½ tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

MEDIDAS LÍQUIDAS		
1 taza	= 8 fl. Oz.	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. Oz.	= 480 ml (RU 560 ml)
1 cuarto	= 32 fl. Oz	= 960ml (RU 1120 ml)
1 galón	= 128 fl. Oz	= 3849 ml (RU 4500 ml)

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 27 15. 4. 27. 오후 3:09

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TIEMPO DE REPOSO
Los alimentos densos, como por ejemplo las papas asadas o las tortas, necesitan más tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) tras la cocción para permitir que el calor se propague por conducción hasta el centro y termine la cocción. Envuelva los asados de carne o las papas asadas en papel aluminio durante el tiempo de reposo. Los asados de carne necesitan de unos 10 a 15 minutos, mientras que las papas asadas necesitan 5 minutos. Otros alimentos como carne, verdura o pescado preparados necesitan de 2 a 5 minutos de reposo. Tras descongelar los alimentos, déjelos reposar durante un tiempo. Si tras el tiempo de reposo la cocción de los alimentos no es completa, vuelva a colocarlos al horno en modo de cocción por un tiempo más.

CONTENIDO DE HUMEDAD
Los alimentos frescos, como frutas y verduras, tienen distintos niveles de humedad a lo largo de la temporada, sobre todo las papas hervidas. Por ello, los tiempos de cocción varían. Los ingredientes secos, como el arroz o la pasta, pueden secarse durante el almacenamiento, por esto los tiempos de cocción pueden variar.

DENSIDAD
Los alimentos porosos y esponjosos se calientan más rápido que los alimentos densos y pesados.

PELÍCULA PLASTICA
El papel plástico ayuda a mantener la humedad en los alimentos y el vapor retenido en el interior acorta los tiempos de cocción. Haga algunos agujeros en el plástico para permitir la salida del exceso de vapor. Retire el plástico con mucho cuidado, ya que la acumulación de vapor aumenta mucho la temperatura.

FORMAS
Las formas homogéneas presentan una cocción uniforme. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas en contenedores redondos que en contenedores cuadrados.

SEPARACIÓN
La cocción de los alimentos es más rápida o más homogénea si están separados. NUNCA apile alimentos.

TEMPERATURA INICIAL
Cuánto más frío está un alimento, más tarda en calentarse. Los alimentos que están en el refrigerador, tardarán más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS
Todos los líquidos deben revolverse antes de calentarse y mientras se están calentando. En especial, el agua debe revolverse antes y durante su calentamiento. No caliente líquidos que han sido previamente hervidos.

DAR VUELTA Y REMOVER
Algunos alimentos deben ser removidos durante su cocción. En la mitad del tiempo de cocción hay que dar vuelta la carne y las aves.

DISPOSICIÓN
Los alimentos en porciones, como por ejemplo, el pollo o cerdo, deben colocarse en un plato de forma que las partes más gruesas estén en la parte exterior.

CANTIDAD
La cocción de cantidades pequeñas es siempre más rápida que la cocción de cantidades grandes. Sucede lo mismo si deseamos calentar comidas.

PERFORAR
La piel o la membrana de ciertos alimentos provocará acumulación de vapor durante la cocción. Por ello se deben perforar o quitar la piel antes de cocerlos para permitir la salida del vapor.
Entre dicho alimentos se encuentran los huevos, las papas, las manzanas y las salchichas. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

CUBRIR LOS ALIMENTOS
Cubra los alimentos con papel plástico o con una tapa. Cubra los pescados, verduras, cocidos y las sopas. No cubra los pasteles, las salsas ni las papas hervidas.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 28 15. 4. 27. 오후 3:09

GUÍA DE DESCONGELADO

- No descongele carne cubierta. La cobertura podría propiciar la cocción. Retire siempre el envoltorio exterior y la bandeja.
  Utilice sólo contenedores aptos para microondas.
- Empiece el descongelado de aves enteras con la parte de la pechuga hacia abajo. Empiece el descongelado de la carne asada con la parte con grasa hacia abajo.
- La forma de los alimentos congelados afecta al tiempo de descongelado. Los bloques de alimentos rectangulares y con poco grosor se descongelan más rápido que los bloques más grandes.
- Una vez transcurrido 1/3 del tiempo de descongelado, revise el estado de los alimentos. Quizás en ese momento desee dar vuelta, separar, reordenar o retirar las partes descongeladas.
- Durante el descongelado, el horno le indicará el momento de dar vuelta a los alimentos. Entonces abra la puerta del horno y compruebe su estado y vuelva a cerrar la puerta. Siga las siguientes indicaciones para obtener un óptimo resultado en el descongelado.
- Una vez terminado el descongelado, los alimentos deben de estar fríos pero no duros. Si aún quedan partes heladas, continúe con un poco más el descongelado o deje reposar los alimentos unos minutos. Tras el descongelado deje reposar los alimentos entre 5 y 60 minutos; de aún quedar partes heladas. Las aves y los pescados pueden ponerse bajo agua potable hasta que estén descongelados.

➪ ***Voltear***: Asados, costillas, aves enteras, pechuga de pavo, salchichas, bistecs o chuletas.

➪ ***Acomodar***: Bistecs, chuletas, hamburguesas, carne picada, pollo, mariscos y trozos de carne para asados.

➪ ***Cubrir***: Con pedazos de papel aluminio proteja las partes delgadas o los extremos de alimentos de formas no uniformes como las alitas de pollo. Para evitar que se produzcan chispas, deje al menos una distancia de 2.5 cm entre el papel aluminio y las paredes del horno.

➪ ***Remover***: Para evitar la cocción hay que retirar del horno las partes descongeladas, Ello puede acortar el tiempo de descongelamiento con un peso inferior a 1350 grs.

TABLA DE DESCONGELADO

Pieza y Peso	Tiempo de descongelado	Tiempo de reposo	Consejos
TERNERA Carne picada de vacuno 1 lb./450g	7-9 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Carne para estofado 1 1/2 lbs./675g	10-12 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Empanada 4(4oz./110g)	6-8 min.	15-20 min.	De vuelta a la mitad del tiempo.
CERDO Costillas 1 lb./450g	7-9 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Chuletas 4(5oz./125g)	8-10 min.	25-30 min.	Separe y dé vuelta una vez.
Carne molida 1 lb./450g	7-9 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
AVES Pollo entero 2 1/2 lbs./1125g	18-20 min.	45-90 min.	Colóquelo hacia abajo. De la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Pechugas de pollo 1 lbs./450g	7-9 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
Pollo para freír (cortado) 2 lbs./900g	14-16 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Muslos de pollo 1 1/2 lbs./675g	10-12 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
PESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1 lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Dé la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Filetes de pescado 1 1/2 lb./675g	9-11 min.	15-20 min.	Separe y dé vuelta una vez
Camarones 1/2 lb./225g	3-4 min.	15-20 min.	Separe y dé vuelta una vez

* The times are approximate because freezer temperatures vary.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 29 15. 4. 27. 오후 3:09

TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

Tabla de cocinado

Alimento	Nivel de potencia	Tiempo de cocción por lb./450g	Instrucciones especiales
CARNE			- La carne y las aves deben retirarse del refrigerador por lo menos 30 minutos antes de cocinarla. - Siempre deje a la carne y las aves cubiertas después de la cocción.
Corte - Hueso	P-80	7-9 min.	
- Medio	P-80	8-10 min.	
- Bien cocido	P-80	10-12 min.	
Puerco con hueso	P-HI	11-14 min.	
Tocino	P-HI	8-10 min.	
AVES			
Pollo entero	P-HI	7-9 min.	
Pollo en trozos	P-80	5-7 min.	
Pechuga (con hueso)	P-80	6-8 min.	
PESCADO			- Añada un poco de aceite, manteca o agregue 15~30ml(1-2 tbsp) de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Deje resposar el pescado y cubralo de la cocción.
Filetes de pescado	P-HI	4-6 min.	
Pescado entero, preparado y limpio	P-HI	4-6 min.	
Trucha limpia y preparada	P-HI	5-7 min.	
Filetes de salmón	P-HI	5-7 min.	

NOTA :
Los tiempos especificados arriba deben considerarse únicamente como una referencia.
Pudiendo variar según el gusto y las preferencias de cada persona.
Así mismo, los tiempos pueden variar debido a la forma, al tamaño y a la composición de los alimentos.
La carne, aves y pescados deben ser descongelados antes del cocinado.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 30 15. 4. 27. 오후 3:09

Tabla de recalentado

• La comida de bebe de tener un cuidado especial antes de servir para evitar quemaduras.

• Cuando caliente alimentos con empaque, siga las instrucciones cuidadosamente.

• Sí congela alimentos frescos, recuerde que deben ser descongelados antes de seguir las instrucciones de calentamiento del empaque. Se recomienda poner una nota para los demás miembros de la casa para que lo recuerden también.

• Recuerde retirar los alimentos de empaques de metal antes de calentar.

• Alimentos fríos (refrigerados) toman más tiempo para calentarse que alimentos que están a temperatura ambiente.

• Todos los alimentos se deben calentar utilizando la potencia total del horno.

Alimento	Tiempo de cocción	Instrucciones especiales
Comida de bebe 128g (frasco)	20-30 seg	Coloquela en un tazón pequeño. Revuelva una o dos veces durante el recalentado. Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente.
Leche de bebe 100ml / 4fl.oz. 225ml / 8fl.oz.	20-30 seg 30-40 seg	Revuelva bien y coloquelo en una botella esterilizada. Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente.
Sandwich o bollo 1 pieza	20-30 seg	Envuelva en papel y coloquelo en un plato para microondas. *Nota : NO use papel reciclado.
Lasagna 1 porción (10 1/2 oz./300g)	4-6 min	Coloque la lasagna en un plato para microondas. Cubra con una envoltura de plastico y ventile.
Guisado 1 taza 4 tazas	1 1/2-3 min 4-6 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Pure de papa 1 taza 4 tazas	1 1/2-2 min 6-8 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Frijoles 1 taza	1 1/2-2 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Ravioles o pasta en salsa 1 taza 4 taza	2-3 min 5-8 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 31 15. 4. 27. 오후 3:09

TABLA DE VEGETALES

Use recipientes de cristal con tapa. Agregue 30-45ml de agua fría (2-3 tbsp) por cada 250g a menos que otra cantidad sea recomendada - vea la tabla. Cocine con tapa para un menor tiempo - vea tabla.
Continue con el cocinado hasta tener el resultado deseado. Revuelva una vez durante y después del cocinado.
Agregue sal, especias o mantequilla después del cocinado. Cubra durante el tiempo de reposo por 3 minutos.
Consejo: corte los vegetales en piezas pequeñas. Las piezas pequeñas se cocinan rapidamente.
Todos los vegetales se deben de cocinar a máxima potencia (P-HI).

Guía de cocinado para vegetales frescos

Vegetales	Peso	Tiempo	Comentarios
Brócoli	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Acomode los tallos al centro.
Brócoli en rodajas	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 60-75ml(5-6tbsp.) de agua.
Zanahoria	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las zanahorias en rodajas iguales.
Coliflor	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Corte en racimos grandes. Acomode los tallos al centro.
Calabaza	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las calabazas en rodajas. Agregue 30ml(2tbsp.) de agua o un poco de mantequilla. Cocine hasta estar tierno.
Berenjenas	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocie 1 cucharada de jugo de limon.
Puerros	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte los puerros en rodajas pequeñas.
Hongos	0.3 lb./125g 1/2 lb./250g	11/2-2 min 2-4 min	Prepare hongos enteros o en trozos pequeños. No agregue agua. Rocie jugo de limón. Rocie sal y pimienta y permita que escurran antes de servir.
Cebolla	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Agregue solo15ml (1tbsp) de agua.
Pimiento	1/2 lb./250g	2-4 min	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Papas	1/2 lb./250g 1 lb./500g	3-5 min 7-9 min	Pele las papas y corte en trozos pequeños de similar tamaño, en mitades o en cuartos.
Nabo	1/2 lb./250g	4-6 min	Corte los nabos en cubos pequeños.

Guía de cocinado para vegetales congelados

Vegetales	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0.3 lb./125g	11/2-2 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.
Brócoli	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 30ml(2tbsp.) de agua fría.
Chicharos	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.
Frijoles	1/2 lb./250g	4-5 min	Agregue 30ml(2tbsp.) de agua fría.
Vegetales mixtos (zanahoria/chicharos/maiz)	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.
Vegetales mixtos (Estilo chino)	1/2 lb./250g	4-5 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 32 15. 4. 27. 오후 3:09

RECETAS

SOPA DE TOMATE Y NARANJA

25 g de mantequilla;
1 cebolla mediana en trozos;
1 zanahoria y 1 papa grandes en trozos;
800g de tomate en trozos en lata;
Jugo y la cáscara rallada de una naranja pequeña;
900ml de caldo de verduras caliente;
sal y pimienta al gusto;

1. Derrita la mantequilla en un recipiente grande a nivel alto durante 1 minuto.
2. Añada los trozos de cebolla, zanahoria y papas y cocine en P-HI por 4-5 minutos. Revuelva a la mitad del tiempo de cocinado.
3. Añada los tomates, el jugo de naranja, la cascara de naranja rallada y el caldo de verduras. Mézcle bien. Agregue sal y pimienta al gusto. Cubra el recipiente y cocine en P-HI por 14 min. Revuelva 2 o 3 veces durante el cocinado, hasta que los vegetales esten tiernos.
4. Licue y sirva inmediatamente.

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

1 cebolla grande, en rodajas;
1 cucharada de aceite de maíz;
50 g de harina blanca;
1,2 litros de caldo caliente de carne o de verduras;
sal y pimienta al gusto;
2 cucharadas de perejil picado;
4 rebanadas gruesas de pan francés;
50 g de queso rallado;

1. Ponga la cebolla en un recipiente untado con aceite. Mezcle bien y coloque un nivel de potencia alto durante 2 minutos.
2. Revuelva la harina para hacer una masa y añada gradualmente el caldo. Agregue sal y pimienta y añada perejil.
3. Cubra el recipiente y cocine a P-70 por 16 min.
4. Vierta la sopa en un recipiente, sumerja el pan y espolvoree abundantemente con queso.
5. Cocine a P-70 por 30 seg, hasta que el queso se derrita.

VEGETALES FRITOS

1 cucharada de aceite de girasol;
2 cucharadas de salsa de soya;
1 cucharada de jerez;
2,5 cm de raíz de jengibre pelada y finamente rallada;
2 zanahorias medianas cortadas en tiras delgadas;
100 g de champiñones en trozos;
50 grs. de col;
100 grs. de guisantes;
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado a finas tiras;
4 cebollas tiernas en trozos;
100 g de castañas en agua en lata cortadas en rodajas;
1/4 de col china cortada en rodajas;

1. Coloque aceite, salsa de soya, jerez, gengibre, ajo y las en un recipiente grande y mezcle bien.
2. Cubra y cocine en P-HI por 4-5 min. revuelva una vez.
3. Añada los champiñones, col, guisantes, pimiento rojo, cebolas tiernas, castañas de agua y la col china. Mezcle bien.
4. Cocine en P-HI por 5-6 min hasta que los vegetales esten tiernos. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado.

Esta mezcla de verduras fritas es ideal para servir como acompañamiento de carnes o pescados.

POLLO DULCE

4 pechugas de pollo sin hueso;
2 cucharadas de miel;
1 cucharada de mostaza;
1/2 cucharadita de estragón seco;
1 cucharada de puré de tomate;
150 ml de caldo de pollo;

1. Coloque las pechugas de pollo en una cacerola.
2. Mezcle el resto de ingredientes y viértalos en la cazuela. Agregue sal y pimienta al gusto.
3. Cocine en P-HI por 10-11 min. Acomode y cubra el pollo con la salsa dos veces durante el cocinado.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 33 15. 4. 27. 오후 3:09

BLUE CHEESE CON CEBOLLINES ASADOS

2 papas para asar (aprox. de 250g c/u);
50 g de mantequilla;
100 g de queso en trozos;
1 cucharada de cebollines frescos en trozos;
50 g de champiñones en rodajas;
Sal y pimienta al gusto;

1. Perfore cada papa en varios lugares. Cocine en P-HI por 10-11 min. Coloque la pulpa en un recipiente, agregue mantequilla, cebollines, hongos, sal y pimienta, Mezcle bien.
2. Coloque la mezcla sobre la piel de las papas y colóquelas en un plato en la bandeja del horno.
3. Cocine en P-50 por 8 min.

SALSA BLANCA

25 g de mantequilla;
25 g de harina;
300 ml de leche;
Sal y pimienta al gusto;.

1. Coloque la mantequilla en un recipiente y cocine en P-HI por 30 seg, hasta que se derrita.
2. Revuelva en la harina y bata la mezcla en la leche. Cocine en P-HI por 3-4 min revuelva cada 2 min hasta que este espeso y líquido.
   Agregue sal y pimienta al gusto.

MERMELADA DE FRESA

675 g de fresa;
3 cucharadas de jugo de limón;
675 g azúcar en polvo;

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un recipiente grande, cocine en P-HI por 4 min o hasta que las frutas estén balndas. Agregue azúcar y mezcle bien.
2. Cocine en P-70 por 24-28 min hasta llegar al punto de concistencia, revuelva cada 4-5 min.
3. Sirva en frascos halientes y limpios. Cubra, selle y etiquete el frasco.

** Punto de consistencia: Para determinar el punto de consistencia, sirva 1 cucharada de mermelada en un plato frío. Deje reposar la mermelada durante 1 minuto. Mueva la superficie de la mermelada con el dedo. El punto de consistencia se obtiene cuando se arruga.*

PAN EN MICROONDAS

100 g de margarina;
100 g de azúcar;
1 huevo
100 g de harina de repostería tamizada;
2-3 cucharadas de leche;

1. Recubra el fondo del recipiente de 20 cm (8") con papel de horno antiadherente.
2. Bata la margarina y el azúcar hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Bata los huevos y vierta en la harina tamizada alternadamente con la leche.
3. Vierta en el contenedor preparado. Cocine a P-HI por 3-4 min hasta que una brocheta salga limpia.
4. Deje reposar el pastel por 5 min antes de sacarlo del recipiente.

OMELETS

15 g de mantequilla;
4 huevos;
6 cucharadas de leche;
Sal y pimienta;

1. Bata los huevos y la leche juntos.
2. Coloque mantequilla en un plato. Cocine a P-HI por 30 seg hasta que se derrita.
3. Vierta la mezcla de huevo con leche en el plato. Cocine a P-HI por 1:30 min. Bata y cocine de nuevo a P-HI por 1 minuto.

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 34 15. 4. 27. 오후 3:09

HUEVOS REVUELTOS

15 g de mantequilla;
2 huevos;
2 cucharadas de leche;
Sal y pimienta;

1. Derrita la mantequilla en un recipiente cocinando a P-HI por 30 seg.
2. Agregue huevos, leche, sazone y mezcle bien.
3. Cocine a P-HI por 2:30 min, revuelva cada 30 seg.

CARNE PICADA SAZONADA

1 cebolla pequeña cortada en cubos;
1 ajo triturado;
1 cucharadita de aceite;
200 g de tomate en trozos enlatado;
1 cucharada concentrado de tomate;
1 cucharadita de hierbas aromáticas;
225 g de carne picada de ternera;
Sal y pimienta;

1. Coloque la cebolla, ajo y aceite en una cacerola y cocine a P-HI por 1:30 min o hasta que la cebolla este tierna.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cacerola. Revuelva bien.
3. Cubra y cocine en P-HI por 4 min después a P-50 por 8-12 minu o hasta que la carne este cocida.

IMPORTADO Y/O DISTRIBUIDO POR:
DONGBU DAEWOO ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
ALCE BLANCO No 36 FRACC. INDUSTRIAL ALCE BLANCO
NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO
C.P. 53370, MÉXICO
CALL CENTER: (55) 1165-8118 LADA 01 800 2002882

HECHO EN CHINA

DECO_R-142HW,R-142HTMR(스).indd 35 15. 4. 27. 오후 3:09